

Spargel mit Parmesankruste

Zutaten:

1 kg Spargel
3 EL Olivenöl
1 TL Estragon
2 EL Petersilie
Salz und Pfeffer
1 TL Zitronen Abrieb
80 g Butter
50 g Panko
25 g Parmesan
10 Kirschtomaten



Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Spargel schälen und nebeneinander in eine Auflaufform legen. Mit Öl beträufeln und leicht salzen. Die Auflaufform mit einem Deckel zudecken. Den Spargel im Backofen je nach Dicke der Stangen 30 bis 45 Minuten auf der mittleren Schiene dünsten. Die Zitronenschale fein abreiben. Estragon und Petersilie hacken. Die Butter mit dem Zitronenabrieb und den Kräutern verkneten. Panko und Parmesan darunter mischen. Den Spargel aus dem Ofen nehmen und den Deckel abnehmen. Die Backofentemperatur auf 240 °C Ober-/Unterhitze erhöhen. Die Buttermasse über den Spargel bröseln, halbierte Kirschtomaten drauf verteilen und im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 5 Minuten goldbraun backen.



Gemüse

